



## 拉菲罗斯柴尔德古堡红葡萄酒 1996

### ■ 葡萄园特征

称谓：AOC Pauillac, 波尔多, 法国

波亚克产区位于波尔多以北约40公里处，坐落在吉伦特河口的左岸。波亚克从吉伦特河口和源自中央高原、比利牛斯山脉的多样土壤之中受益良多，将出色的天气、地质条件融于一身，最终得以酿出品质冠绝之佳酿。

风土：拉菲罗斯柴尔德古堡位于波亚克产区的北端，毗邻圣爱斯泰夫。葡萄园由三大区域构成：围绕城堡的坡地、城堡西面的卡许阿德台地以及圣埃斯泰夫产区区内一块占地4.5公顷的田块。葡萄园面积112公顷，朝向好，日照充足，底土为第三纪石灰岩，覆盖一层厚厚的细砾石，混有风成砂，提供了极为优越的排水条件。

### ■ 年份总结

这年的芽期始于3月30日，开始得颇晚，春季情况复杂，气温落到零度以下。然而，之后异常炎热的天气让整个花期进行得同步又迅速。7、8两月暴雨不断，颇为凉爽。幸而，9、10两月终于迎来阳光和高温，摆脱了之前的尴尬境况，让葡萄非常缓慢地成熟起来，这亦成为本年份的最重要特征。果实中的糖酸比例极其平衡，为葡萄酒的优秀陈年潜力打好了基础。

### ■ 酿造工艺

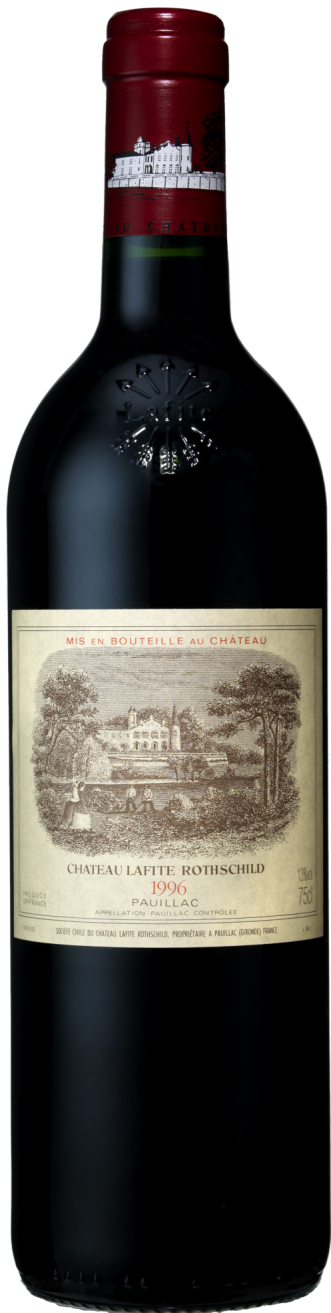
为了让拉菲的神奇风土充分得到释放，团队以极度精准的方式酿造葡萄酒。葡萄究竟会在橡木酒罐、不锈钢罐，还是水泥罐中发酵，是根据葡萄的成熟度和批次来决定的。酒精发酵期间对温度做出把控，定期淋皮，以期温和地提取出所有的酚类化合物。团队为每个酒罐都给予悉心照料，而且每日都会品尝各个酒罐的葡萄酒，为其确定最佳的出罐时间。浸渍时间的长短视酒罐而异，但一般而言为20天左右。苹果酸乳酸发酵结束后，葡萄酒被导入法国橡木桶中。拉菲在波亚克拥有自己的集团制桶厂，这也成为塑造其独特风格的一大元素。3月，葡萄酒在逐渐稳定后，开始展现出自身的全部潜力，正牌葡萄酒的甄选正是于此时完成。团队会单独品尝每支橡木桶中的葡萄酒，仅有最优秀的那些才会被选中，成为最终成品的一部分。

### ■ 品酒笔记

酒裙颜色优美、浓郁。

鼻中，葡萄酒展现出雪松和黑果的香气。

入口丝滑又精美，葡萄酒随后铺至满口，逐渐释放出力道。单宁紧实，余韵结构平衡。



#### 技术信息

葡萄：赤霞珠 83%，梅洛 9%，小味儿多 8%

产量：58 hL/ha

酒精度：13 % vol.

总酸度：3.43 g/l